

Les grands classiques
des
Cocktails



Sommaire

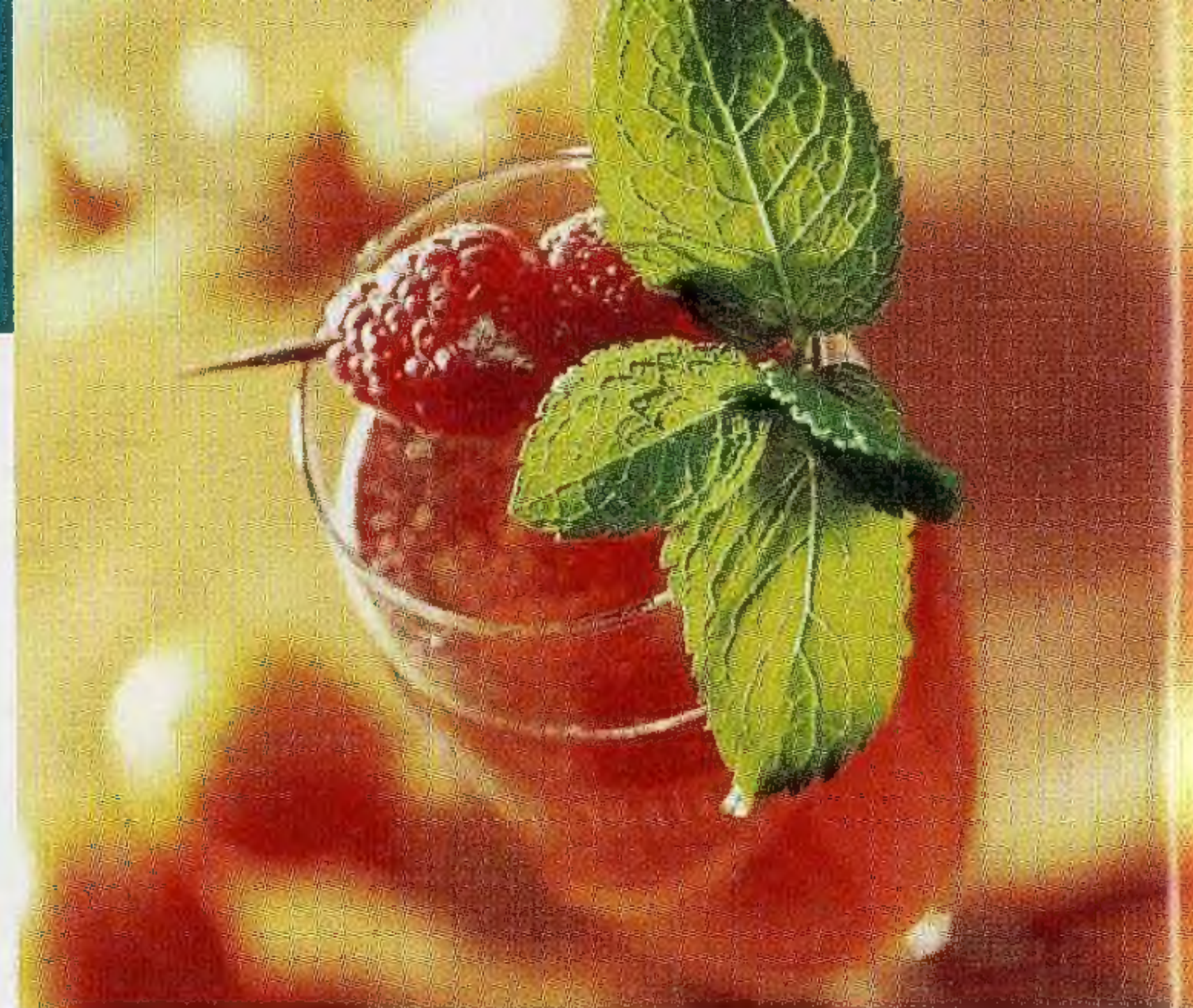
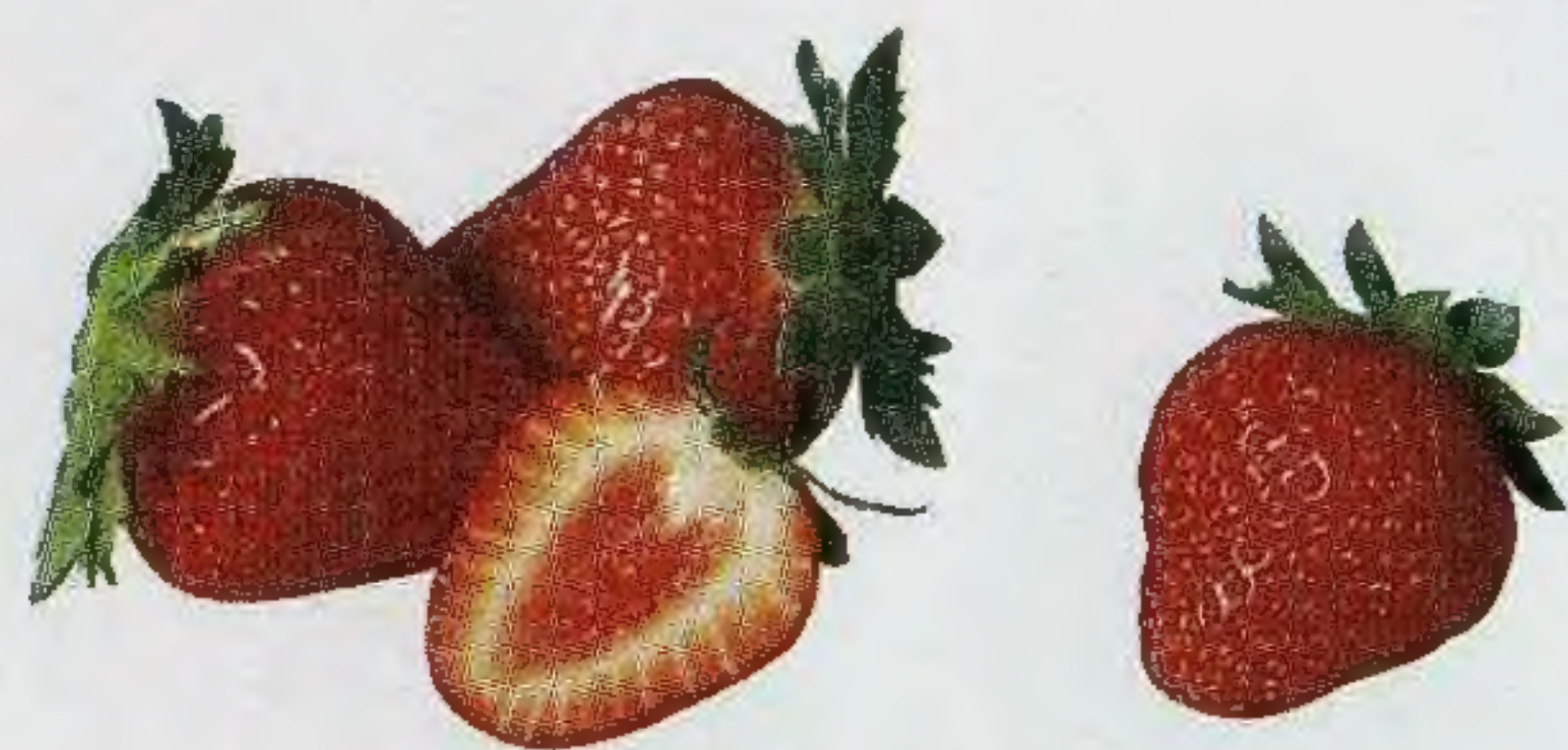


Les caraïbes

- 10 Caipirina
- 11 Daiquiri
- 12 Margarita
- 13 Mojito
- 14 Planteur's
- 15 Punch
- 16 Tequila sunrise
- 17 Ti punch
- 18 Zombie

Les cocktails américains

- 19 B52
- 20 Black Russian
- 21 Cuba Libre
- 22 Gin fiz



- 23 Long Island iced tea
- 24 Manhattan
- 25 Milk punch
- 26 Rob Roy
- 27 Screwdriver

Les cocktails européens

- 28 Alexander Cognac
- 29 Cosmopolitan
- 30 Don juan
- 31 Egg Nog
- 32 Fond de culotte
- 33 French connection
- 34 Irish Coffee
- 35 Le Kir et ses variations
- 36 Porto flip
- 37 Quimperlé
- 38 Rusty Nail
- 39 Sazerac
- 40 Waterloo



- 52 Caruso
- 53 Corpse Reviver
- 54 Martini dry
- 55 Negroni
- 56 Ritz old Fashioned
- 57 Side car
- 58 Stinger
- 59 Tom & Jerry
- 60 Tom Collins
- 61 White lady

Les cocktails exotiques

- 41 Blue Bird
- 42 Grasshopeur
- 43 Mai tai
- 44 Pina colada
- 45 Singapore Sling
- 46 Stanislas

Les classiques des grandes maisons

- 47 B&B
- 48 Bellini
- 49 Bishop
- 50 Bloody Mary
- 51 Buck Fizz



Introduction

La légende rapporte que l'appellation de cocktail viendrait du nom d'une princesse mexicaine à la beauté sublime, qui accueillit un jour une délégation d'officiers américains. Les militaires, subjugués par la princesse autant que les boissons rafraîchissantes qu'elle leur apporta, retinrent son nom. Ainsi, Xoctl passa à la postérité et donna le nom de cocktail, synonyme encore de nos jours de boisson exotique et de séduction. Une centaine d'années plus tard, à l'époque terrible de la prohibition aux Etats-Unis, entre le 17 janvier 1920 et le 20 décembre 1933, tous les amateurs de boissons un peu fortes s'ingénierent à cacher, sous des apparences anodines et fruitées, la consommation d'alcools alors interdits. Les noms extraordinaires ou pittoresques de ces mélanges étaient autant de noms de code pour se faire servir des jus d'orange aux parfums enivrants ou de jolies boissons lactées plutôt revigorantes. Le cocktail est resté synonyme de convivialité et de mondanité, les réunions d'après-midi et autres vins d'honneur de jadis, en ville ou à la campagne, en prirent le nom et ne manquent jamais d'y être présents. Complexe en apparence, bon nombre de recettes de cocktails sont cependant assez simples et vous pourrez sans peine, comme la princesse Xoctl, offrir à vos invités des moments agréables et des rafraîchissements inoubliables.

Conseils généraux

La qualité des cocktails dépend bien évidemment de celle des produits de base et des ingrédients utilisés. Les jus de cit-

ron tous prêts, de même que les jus de fruit en boîte sont à proscrire si cela est possible. Les citrons verts seront préférés aux citrons ordinaires, les ananas frais à ceux qui sont en conserve, une belle corbeille de fruits qui entoure les accessoires du parfait barman est du plus bel effet sur une table et mettra tous vos invités en appétit. Si vous ne disposez pas d'un broyeur à glace, vous pouvez tout simplement enfermer celle-ci bien serrée dans un torchon propre et la briser au travers du tissu avec un maillet manié avec précaution. Ne préparez pas vos cocktails à l'avance, mais confectionnez-les plutôt juste avant de les servir. Si vous devez en préparer une grande quantité, vous pouvez cependant préparer les jus de citrons verts ou de fruits à l'avance et les conserver au frais.

Les « outils » du barman

Quelques outils sont nécessaires au barman, amateur comme accompli, pour remplir son office. Ces ustensiles sont disponibles en vente dans tous les magasins qui disposent d'un rayon des arts de la table et peuvent également être des cadeaux originaux pour ceux que l'on sait être amateurs parmi ses proches.

Le shaker

Le symbole même de cette noble fonction de barman, c'est la timbale à remuer ou shaker ; celle-ci, en métal argenté ou en acier inoxydable, se compose de deux parties s'emboîtant l'une dans l'autre et parfois d'un filtre incorporé pour servir.

Coquille passoire à cocktail

Complément indispensable du shaker, elle permet de retenir la glace au moment de verser la boisson frappée dans le verre.

Cuillère à mélange

Cet outil indispensable sert à remuer jusqu'au fond du verre. Son dos permet aussi de verser un liquide en douceur dans un mélange qui ne doit pas être troublé.

Râpe à muscade

Présente dans de nombreux cocktails, la noix de muscade fraîche doit être râpée au moment de servir. Outre son goût parfumé, elle apporte, saupoudrée sur la surface du cocktail, une élégante touche de décoration.

Timbales

Un assortiment de trois ou quatre timbales en métal de tailles différentes : si elles ne sont pas indispensables, elles sont pourtant bien pratiques pour préparer les mélanges avant de les servir et apportent une note certaine de professionnalisme dans un coin bar. De même, un pichet sera utile pour les jus de fruits que vous aurez préparés.

Petit électroménager

Un broyeur à glace, un mixeur et un presse-agrumes électrique : s'il ne sont pas incontournables, ils viendront compléter le petit matériel du barman et lui faciliteront la tâche.

Les verres

Enfin, un assortiment de verres de différents modèles et tailles permettra de servir au mieux les cocktails : verre à pied ou verre

tulipe pour les mélanges de liqueurs, verre « tumbling » bas et larges pour les apéritifs, verres hauts et étroits pour les *long drink*, verres coupes triangulaire à pied pour les *short drink* et, enfin, tulipes pour les cocktails à base de champagne.

Les produits de base

Le cognac

Eau de vin de raisin, le cognac se prête particulièrement bien à l'élaboration des cocktails, auxquels il apporte finesse et fruité. La qualité la plus indiquée pour les assemblages est le VSOP.



Le gin

C'est l'un des alcools les plus anciens à base de genièvre. Il peut être produit par distillation des grains de genièvre pour les qualités supérieures, le plus souvent hollandaises, ou il peut s'agir d'un alcool blanc aromatisé. Le gin est, par sa neutralité relative et son parfum s'accordant bien à ceux d'autres fruits, un excellent composant de cocktail.

La vodka

D'arôme absolument neutre, la vodka, issue de grains, possède cependant un goût très fin qui varie selon les provenances, polonaises ou russes. Des vodkas

aromatisées sont également disponibles sur le marché, comme celles à l'herbe de bison de Biélorussie ou d'Ukraine. La vodka permet de donner de la force à un mélange, sans en influencer l'équilibre de façon trop brutale.

Le rhum

Alcool de base de la plupart des cocktails, le rhum est issu de la fermentation soit du sucre de canne, c'est le cas le plus souvent dans les Antilles françaises, soit des restes de l'extraction du sucre en Jamaïque et la plupart des pays des Caraïbes. Jeune, il est absolument incolore et se teinte avec le vieillissement. Le choix de la provenance influe sur le goût et il est impensable de faire un Mojito avec autre chose que du rhum cubain, Havana-club par exemple. De même, un Ti Punch est inconcevable sans la présence de rhum antillais. Celui-ci est disponible avec un taux d'alcool plus élevé, spécialement prévu pour les cocktails, c'est le cas du « Père Labat » qui titre plus de 50°.



Le whisky

Le whisky est classé en trois catégories selon sa provenance, Ecosse, Irlande ou Amérique, avec son cousin le Bourbon où entre une part non négligeable d'alcool de maïs. Il a dû sa mode à la catastrophe du phylloxéra qui a détruit les vignobles français et mis le cognac à genoux pour

de nombreuses années, à la présence américaine des deux guerres mondiales et au cinéma américain où les héros ingurgitent des quantités invraisemblables de cet alcool souvent frelaté pour affirmer leur virilité. Bon marché, il entre dans la composition de bon nombre de cocktails, mais tend à être de plus en plus remplacé par le cognac, plus fin et plus fruité.

Les vermouths

Base de nombreux cocktails, le vermouth, dont l'un des plus connu le Martini, est homonyme d'un mélange à base de gin. C'est un vin muté et aromatisé aux herbes.

Les épices et le sucre

Pour renforcer le goût ou ajouter une touche de caractère, le barman dispose d'un certain nombre d'épices. L'Angustura qui se présente en petites bouteilles enveloppées de papier, de la même famille des amers aux herbes que le Fernet Branca, est indispensable dans tout bar familial qui se respecte. Il en va de même du Tabasco, extrait de piment rouge au vinaigre, du sel de céleri, du poivre, de la noix de muscade et de la Worcester, sauce que vous pouvez emprunter à l'armoire à condiment de votre cuisine. Enfin, pour garnir les bords de verre, utilisez plutôt de la fleur de sel de Guérande, dont le craquant et la finesse de goût apporteront une touche de raffinement supplémentaire.

Dernier ingrédient, le sucre se présente sous plusieurs formes : en poudre glace pour décorer les feuilles de menthe, cristallisée blanche ou brune pour les écraser, en sirop pour les mélanges à base

de rhum. Le sucre de canne était au XVIII^e siècle une épice tropicale comme les autres, et la vente en était assurée par les apothicaires. Préférez, toujours pour les cocktails, le sucre de canne brun qui donne plus de parfum que le blanc, raffiné mais plus neutre.

Les origines

Les Caraïbes

Patrie des cocktails à base de rhum et de citrons verts, les Caraïbes offrent toutes sortes de boissons *longs drink* toniques et rafraîchissantes. Mais attention, en été, s'ils sont très agréables pour étancher la soif, il ne faut pas en abuser sous peine de « coup de bambou » assez brutal. Libre à vous de doser la proportion de rhum selon les capacités de votre organisme.

Les cocktails américains

Les Américains, comme les Anglo-saxons, sont parmi les amateurs les plus anciens et les plus éclairés de cocktails. Cette mode est née dans les années 1900, magnifiée ensuite par le cinéma d'Hollywood où les héros et séductrices ont toujours à portée de main un drink au nom extraordinaire. De nombreux « bars américains » se sont ensuite installés dans les capitales d'Europe d'où ils ont propagé cette mode et répandu les noms et recettes de ces fabuleuses boissons aux noms mythiques.

Les cocktails européens

Si l'Amérique est la patrie des cocktails exotiques et sophistiqués, l'Europe connaît, depuis la nuit des temps, des boissons de ménage et des mélanges simples, rafraîchissants ou réconfortants, dont le



plus célèbre, inventé par le chanoine Kir, porte son nom. Les mélanges à base de cognac, très répandus à la fin du XIX^e siècle, époque bénie où régnait sur les comptoirs la fine à l'eau et le blanc limé bien de chez nous, reviennent à la mode par un juste retour des choses. Ainsi, la mode des cocktails à base de cognac est en plein renouveau.

Les cocktails exotiques

C'est surtout dans les années 70 que l'on a vu fleurir toutes sortes de cocktails décorés de petites ombrelles de couleurs, tranches de kiwi, d'ananas et parfum de litchis, les années « Club Med » et leurs buffets à volonté. Il reste, qu'au-delà de ces boissons tapageuses, de grands classiques ont su s'imposer et sont de petites merveilles qui se dégustent toujours avec plaisir.

Les classiques des grandes maisons

La plupart des grands cocktails classiques sont l'œuvre de professionnels, chefs des bars les plus prestigieux d'Amérique et d'Europe. Les « bars américains » ont fleuri dans les années 20, comme à Paris le « Forum » ou les célèbres « Harry's bar » auxquels nous devons de nombreux indémodables. Les bars des grands hôtels sont également des temples du cocktail, comme en témoignent les concours remportés régulièrement à Paris par des créations du Ritz, du Meurice, du Scribe ou du Plaza Athénée.

Caipirina



1 dose de Cachaça

1 citron vert

Sucre brun

- Placez des glaçons, de préférence pilés, dans un verre, ajoutez-y le cachaça, le jus de citron et une ou deux rondelles de citron vert.



- Vous pouvez remplacer le Cachaça par de la vodka, mélangée à 2 cuillères à café de sucre brun en poudre.



Daiquiri

5 cl de rhum ambré

2 cl de jus de citron vert pressé

2,5 cuillères à café de sirop de sucre

- Dans un grand verre, disposez des glaçons et versez le jus de citron.



- Remplissez de rhum puis versez le sirop de sucre.



- Remuez avec une cuillère à cocktail et décorez d'un zeste de citron.



Margarita



5 cl de Tequila gold

2,5 de jus de citron vert
pressé

2 cl de Triple sec
ou de cointreau

Fleur de sel

- Faites givrer un verre assez large, humectez le bord avec du jus de citron et trempez-le dans la fleur de sel déposée sur une soucoupe pour en garnir le bord.
- Préparez dans une timbale le mélange de tequila, jus de citron et cointreau, puis versez-le dans le verre en prenant bien soin de ne pas toucher les bords.
- Vous pouvez également soit passer le mélange au shaker pour le frapper, soit remplir le verre de glace pilée.
- Enfin, décorez d'un zeste ou d'une rondelle de citron vert.

Mojito

5 cl de rhum anejo ambré

1 larme de citron vert pressé

1 larme de sirop de sucre

4 feuilles de menthe fraîche

Perrier

- Ecrasez dans le fond d'un verre quelques feuilles de menthe avec le sucre et le citron. Ajoutez les glaçons, puis le rhum et complétez avec le Perrier. Décorez enfin avec un petit bouquet de menthe.



- Vous pouvez préparer le Mojito avec du rhum ambré ou du rhum blanc, auquel vous ajouterez un jet d'Angustura. Le Mojito est la boisson fétiche de Cuba et l'accompagnement délicieusement rafraîchissant des cigares de la Havane.





5 cl de rhum brun
 2,5 cl de citron vert pressé
 Sirop de sucre
 Angustura
 Perrier
 1 tranche de citron vert

■ Sur de la glace, versez tout d'abord le rhum puis le jus de citron vert, l'Angustura et, enfin, le sirop de canne. Remuez doucement avec une cuillère à cocktail puis complétez avec du Perrier.



■ Pour étancher la soif, vous pouvez ajouter de l'eau gazeuse en cours de consommation.

1 bonne dose de rhum
 Le jus d'1 citron vert
 1 pincée de cannelle
 Du sirop de sucre

■ Dans un grand verre, disposez des glaçons, versez le jus de citron, remplissez de rhum, puis sucrez à volonté. Décorez de cannelle et d'un zeste de citron.

■ Il existe de très nombreuses variantes de punch. C'est l'un des premiers cocktails qui se servaient dès le XVIII^e siècle dans de grands saladiers. De fastueux services à punch avec bols en cristal, louches en or et plateau richement ciselé sont conservés dans de nombreux musées. C'est cependant une boisson simple, dont les principaux ingrédients sont du rhum, du sucre et du citron.



Tequila sunrise



5 cl de tequila

2,5 cl de jus de citron vert
pressé

2 cl de Triple sec
ou de cointreau

- Frottez le bord du verre avec une tranche de citron vert et plongez-le ensuite dans une soucoupe de sel fin, comme pour le Margarita. Mettez les ingrédients dans un shaker avec de la glace, secouez bien, puis passez dans le verre. Décorez à volonté de tranches de citron vert.



- Vous pouvez également passer le bord du verre dans le jus de citron avant de le plonger dans de la fleur de sel pour en décorer le bord, comme pour les autres cocktails à base de tequila.

Ti Punch

5 cl de rhum blanc

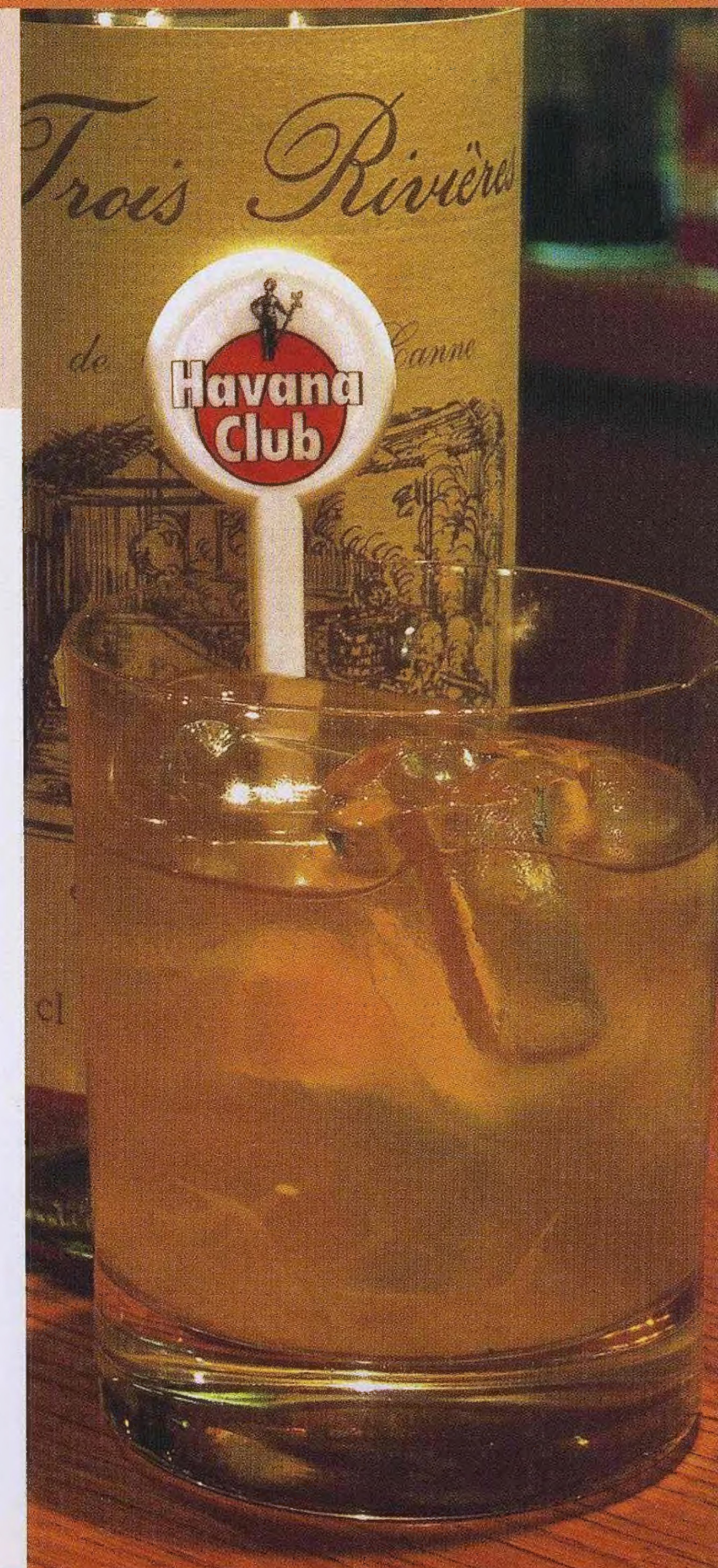
Sirop de canne à sucre

Le jus d'1 citron vert

- Dans un grand verre, disposez des glaçons, versez le jus de citron.
- Remplissez de rhum puis sucrez à volonté avec le sirop de canne et décorez d'un zeste de citron.



- Le Ti Punch est LE mélange classique et très simple des Antilles françaises, le Daiquiri n'en est qu'une variation à base de rhum ambré.





- 2 cl de rhum blanc des Antilles
- 2 cl de rhum ambré cubain
- 2 cl de rhum de la Jamaïque
- 2 cl de rhum fort à cocktail
(à 50° par exemple)
- Le jus d'1 citron vert
- Un trait de jus de fruit
de la passion
- Un trait de jus d'ananas
- Sirop de sucre

- Mélangez les rhums dans un shaker rempli de glace, auquel vous avez ajouté le jus de citron vert. Secouez bien puis ajoutez les jus de fruits avant de compléter avec le rhum *over proff*.



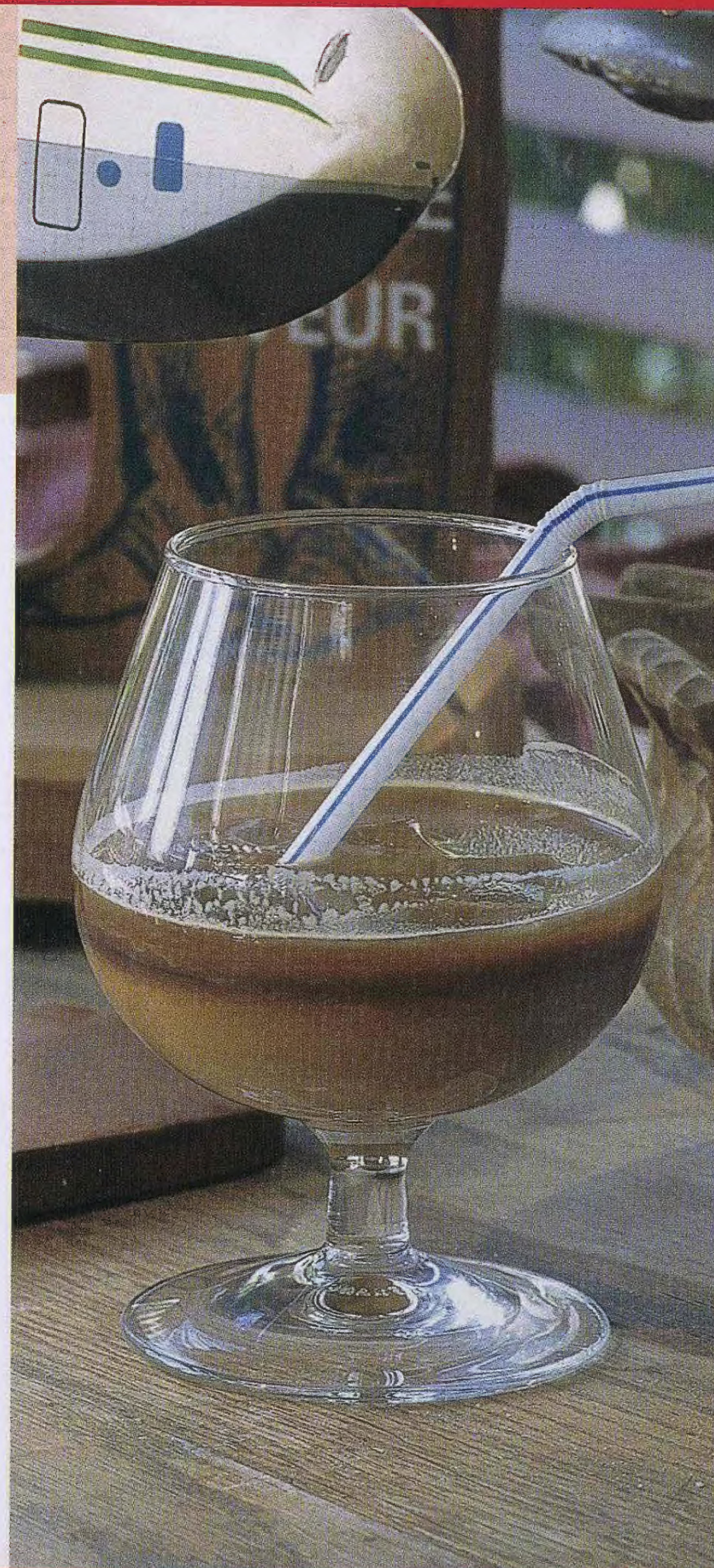
- Ce cocktail des caraïbes est un cousin du « cercueil », dont le principe est un peu le même : mélangez le plus possible d'alcools différents avec des jus de fruits.

- 2,5 cl de Kalhwa
(liqueur de café)
- 2,5 cl de Bayley's Irish cream
- 2,5 cl de Grand Marnier

- Versez la liqueur de café en premier dans un verre à cocktail.



- Versez ensuite le Bayleys avec précaution sur le dos d'une cuillère pour qu'il reste en suspension sur la liqueur de café et complétez de même avec le Grand Marnier, pour obtenir un cocktail à trois étages, dans une belle harmonie de tons bruns et dorés.



Black Russian

4 cl de vodka russe
Stolychnaya ou Moskowskaya
2 cl de liqueur de café
1 cerise à l'eau-de-vie

■ Remplissez un verre de glaçons, versez-y la vodka puis la liqueur de café. Couronnez le tout de la cerise à l'eau-de-vie.



■ Le White Russian est le même mélange auquel il suffit d'ajouter 2 cl de crème fraîche liquide, versée lentement sur le dos d'une cuillère pour qu'elle flotte sur le dessus du cocktail.



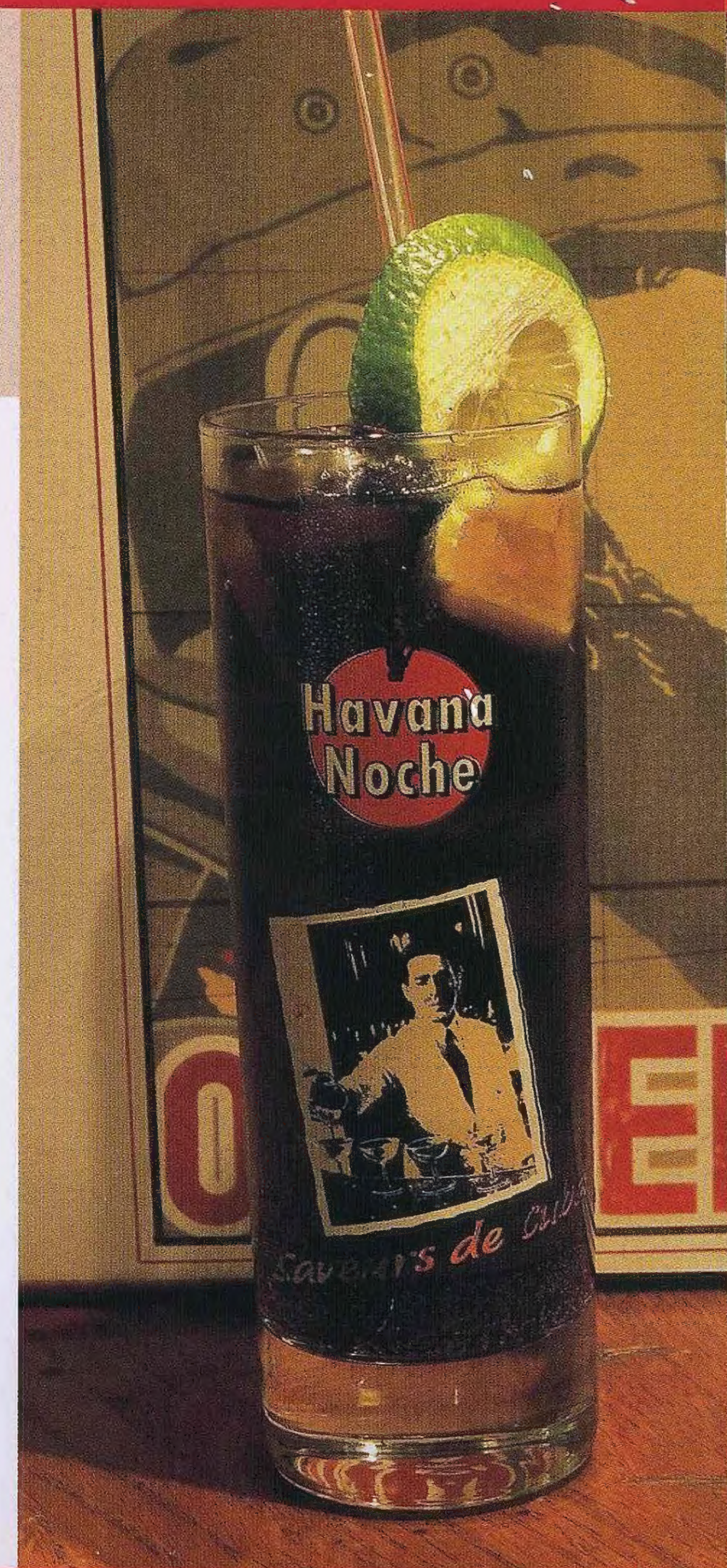
Cuba Libre

2,5 cl de rhum blanc cubain
Bacardi ou ambré
Havana club
25 cl de Coca-cola
Le jus d'1 citron vert

■ Dans un verre à demi rempli de glaçons, versez du Coca-cola et complétez avec du rhum.



■ Ajoutez le jus du citron vert, remuez et servez avec une paille.



Gin fiz

5 cl de gin
 4 cl de jus de citron pressé
 1 larme de sirop de sucre
 Un peu de crème fraîche
 Un peu de blanc d'œuf
 3 larmes de fleur d'oranger
 Perrier

■ Trempez le bord du verre dans le blanc d'œuf battu légèrement à la fourchette puis déposez-le sur une soucoupe remplie de sucre cristallisé. Dans un shaker, passez le gin, le jus de citron, le sirop de sucre et la crème fraîche. Versez avec précaution le tout dans le verre et ajoutez quelques gouttes de fleur d'oranger, et complétez enfin avec le Perrier.

■ Egaleme nt appelé « Ramos Gin Fizz », il aurait été inventé et mis au point à la Nouvelle-Orléans avant la prohibition de 1920.

Long Island iced tea

6 glaçons
 2,5 cl de gin
 2,5 cl de vodka
 2,5 cl de rhum blanc
 2,5 cl de tequila
 2,5 cl de cointreau
 Jus d'orange
 Sirop de sucre
 Coca-cola
 Citron vert.

■ Versez tous les ingrédients, à l'exception du Coca-cola et du citron, dans un shaker rempli de glace, frappez vigoureusement, puis versez dans un verre à cocktail. Complétez ensuite avec le Coca-cola et décorez d'une rondelle et d'un zeste de citron vert.



Manhattan



- 5 cl de whiskey
- 2,5 cl de vermouth doux
- Orange bitter
- 1 zeste d'orange
- 1 cerise à l'eau-de-vie

■ Dans un shaker rempli de glace, versez le whiskey, le vermouth et le bitter bien frappés avec le shaker et servez dans un verre décoré d'un zeste d'orange.



■ Ce mélange, devenu un grand classique, aurait été inventé sous l'inspiration de la mère de Winston Churchill Lady Randolph Churchill au Manhattan Club de New-York.

Milk punch

- 3 cl de cognac
- 3 cl de rhum ambré
- 20 cl de lait
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- Noix de muscade

■ Dans un shaker, placez trois ou quatre glaçons, frappez vigoureusement le cognac, le rhum et le lait.



■ Versez le tout dans un grand verre.



■ Sucrez et saupoudrez de noix de muscade râpée et servez avec une paille.



Rob Roy



5 cl de whiskey écossais

4 cl de vermouth doux

4 gouttes d'Angustura

1 zeste d'orange

1 cerise à l'eau-de-vie

■ De même que pour le Manhattan, versez les ingrédients bien frappés dans un shaker. Décorez du zeste d'orange et de la cerise.



■ C'est en fait une variante du Manhattan qui porte le nom d'un héros écossais sans doute à cause du whisky utilisé.



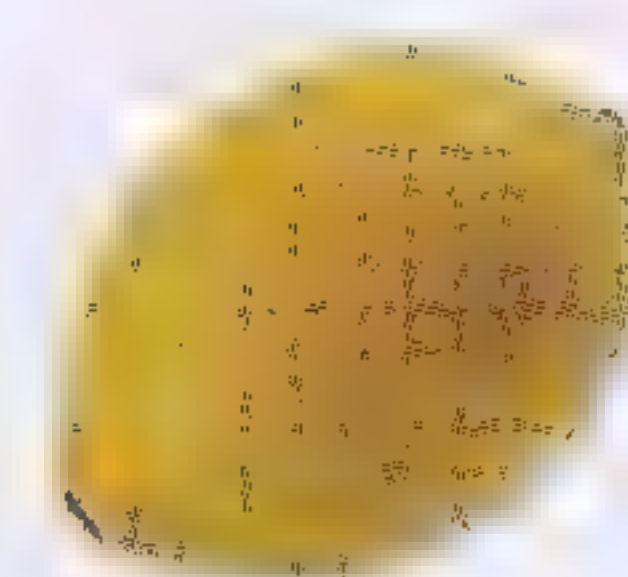
Screwdriver

5 cl de vodka polonaise

Le jus d'1 orange pressée

1 tranche d'orange

■ Versez la vodka polonaise, bien évidemment dans ce cas, dans un grand verre rempli de glaçons. Ajoutez le jus d'orange et décorez d'une rondelle d'orange.



■ Il était bu, dit-on, par les aviateurs polonais aux Etats-Unis lors de la Deuxième Guerre mondiale, durant l'entretien des avions de chasse avant de partir en mission.

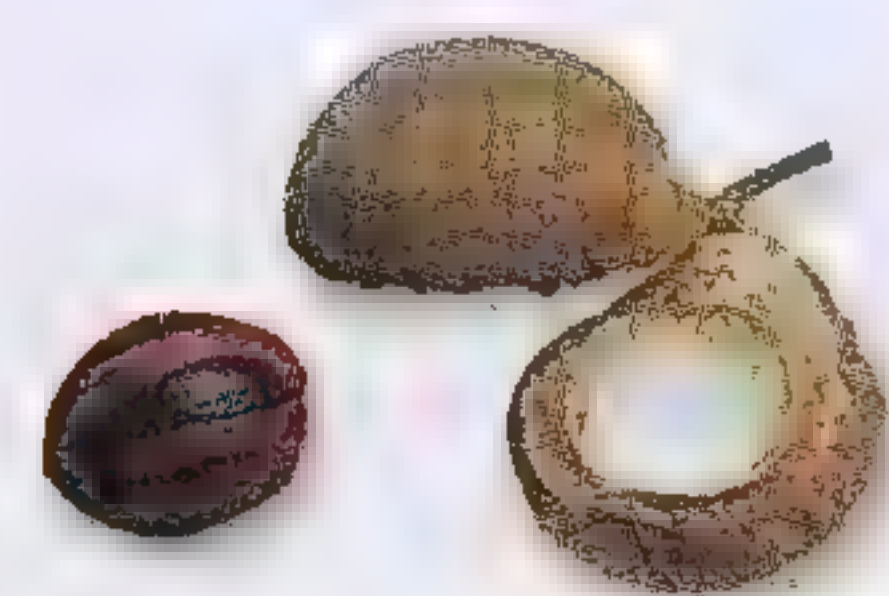


Alexander Cognac



4 cl de cognac
2 cl de crème de cacao blanc
2 cl de crème de cacao brun
8 cl de crème fraîche liquide
Noix de muscade

- Versez le cognac dans un verre et préparez dans une timbale les crèmes de cacao brun et blanc ainsi que la crème fraîche liquide.
- Remuez bien ces trois ingrédients puis versez-les avec précaution sur le dos d'une cuillère dans le verre rempli de cognac. Saupoudrez de noix de muscade puis servez.



- Vous pouvez également remplacer le cognac par du gin.

Cosmopolitan



5 cl de vodka
1 jet de jus d'airelle
5 cl de cointreau
Le jus d'1 citron vert

- Passez au shaker la vodka, le cointreau, le jus de citron vert, puis versez dans un verre à pied.



- Ajoutez un trait de jus d'airelle avant de décorer d'une rondelle de citron.



Don Juan



5 cl de cognac VSOP
Rémy Martin

5 cl de Canada Dry
ou Ginger Ale

Quelques zestes d'orange
et de citron confits

Quelques gouttes
d'Angustura

- Servez le cognac sur glace, ajoutez le Canada dry.



- Décorez d'un zeste d'orange, en toute simplicité.



Egg Nog

3 cl de cognac

3 cl de rhum brun

1 œuf

1 cuillère à café de sucre
en poudre

25 cl de lait

Noix de muscade râpée

- Versez le cognac, le rhum, l'œuf, le lait et le sucre dans un shaker rempli de glace puis secouez énergiquement.

- Servez et saupoudrez de noix de muscade pour décorer.

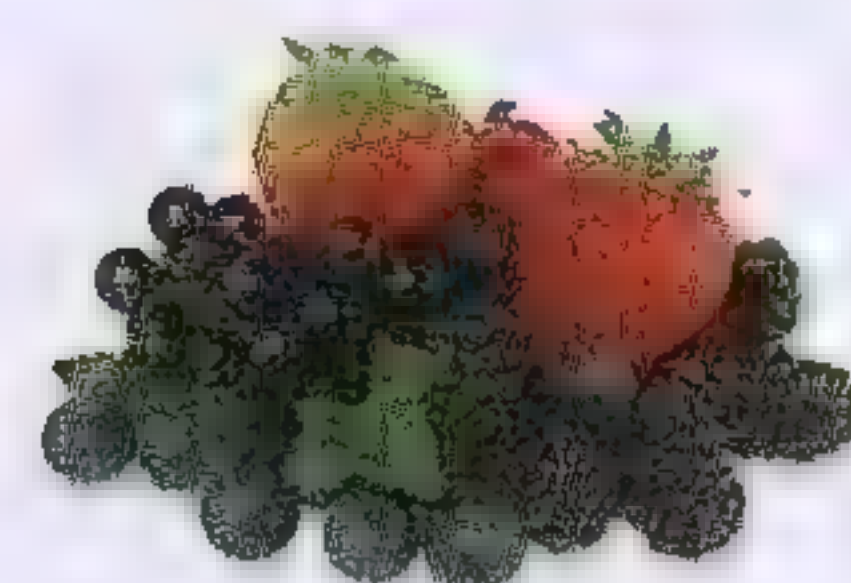


- Variante anglo-saxonne du Porto ou Cognac flip, elle est consommée traditionnellement durant les fêtes de Noël et du nouvel an.

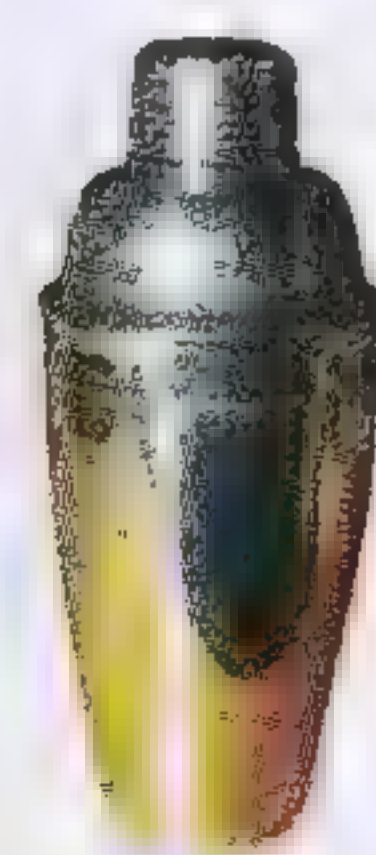


1 dose de Suze

Un trait de cassis



■ Dans un grand verre, déposez quelques glaçons, versez la Suze et ajoutez le cassis.



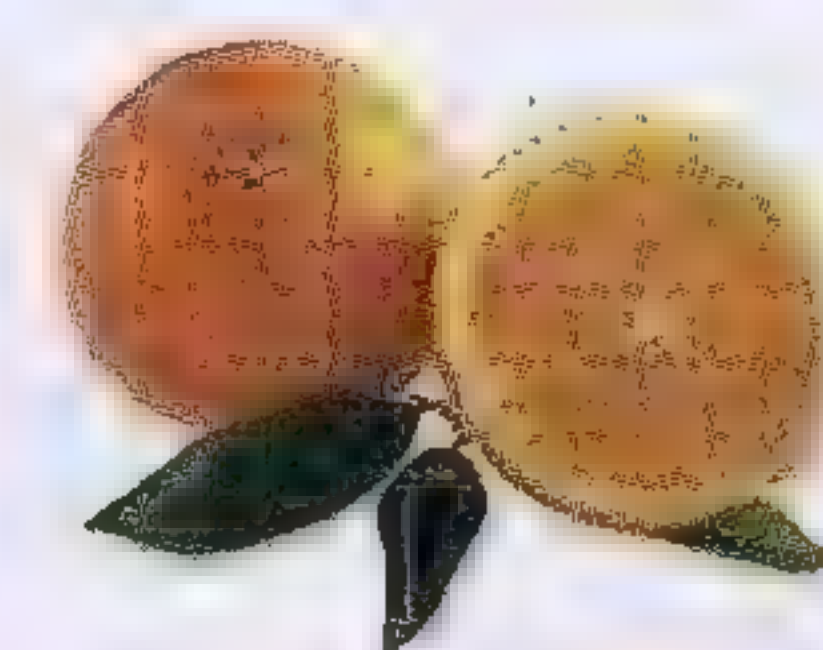
■ Buvez tel quel, sans fioriture.



5 cl de cognac VSOP

2,5 cl d'Amareto

■ Dans un verre à cognac, versez le cognac puis l'Amareto en faisant tourner le verre doucement pour mélanger. Vous pouvez décorer d'une cerise ou d'un zeste d'orange.



■ C'est la version française du « Mafioso » où le scotch whisky remplace le cognac, avec un petit peu de citron de Naples...



de
Cassis



Irish Coffee

1 tasse de café très fort
expresso

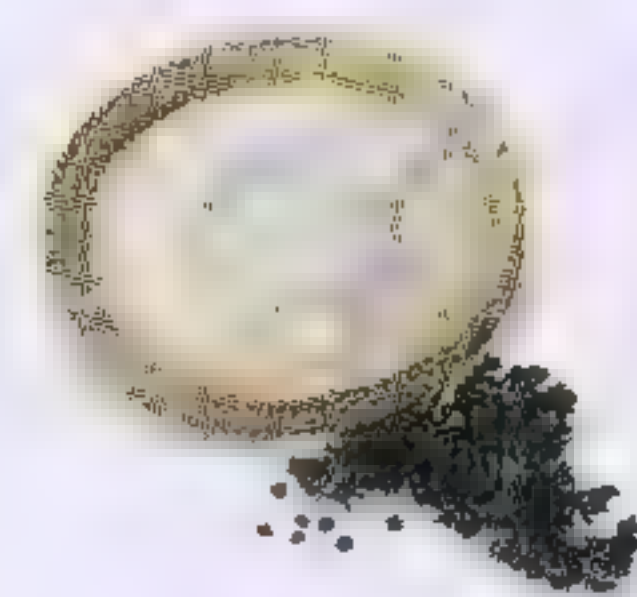
4 cl de crème fraîche liquide

4 cl de whiskey irlandais
Jameson ou Paddy

2 morceaux de sucre

- Battez la crème fraîche pour la rendre mousseuse. Pendant que le café passe, faites tiédir le whiskey.

- Dans un grand verre, déposez le sucre puis versez le café lentement.



- Complétez avec le whiskey et nappez avec la crème.

- Vous pouvez décorer d'une pincée de cacao en poudre.



Le kir et ses variations

Vin blanc bourgogne Aligoté

Crème de cassis

- Versez un doigt de crème de cassis dans une flûte, complétez avec le vin blanc.
- Préparé à l'origine à base de vin blanc de Bourgogne, le kir connaît de nombreuses variations, d'abord dans les sirops de fruits qui peuvent être à la mûre, à la pêche, etc. et, ensuite, dans sa version dite royale, où le vin de Bourgogne est remplacé par du vin de Champagne. Dans sa version populaire, vin blanc et limonade, c'est le « blanc limé » ; avec de l'eau gazeuse, le « blanc gommé ». Avec de l'anisette, il prend le nom de Kiranis ; et s'il est préparé au vin rouge, le kir prend alors le nom de cardinal, belle promotion pour un chanoine...



Porto flip

5 cl de cognac

25 cl de porto

1 pointe de crème fraîche

1 jaune d'œuf

1 larme de sirop de sucre

■ Versez le cognac le jaune d'œuf, le porto, la crème fraîche et le sirop de sucre dans un shaker rempli de glace puis secouez vivement. Servez dans un grand verre tulipe et saupoudrez de noix de muscade râpée pour décorer.



■ Vous pouvez utiliser un œuf entier, le mélange en sera plus mousseux, et ajouter de la cannelle en poudre. Cette boisson très populaire additionnée d'épices dès le XVIII^e siècle, est l'héritière de la très ancienne soupe à la bière et à l'œuf du Moyen-Age...

Quimperlé

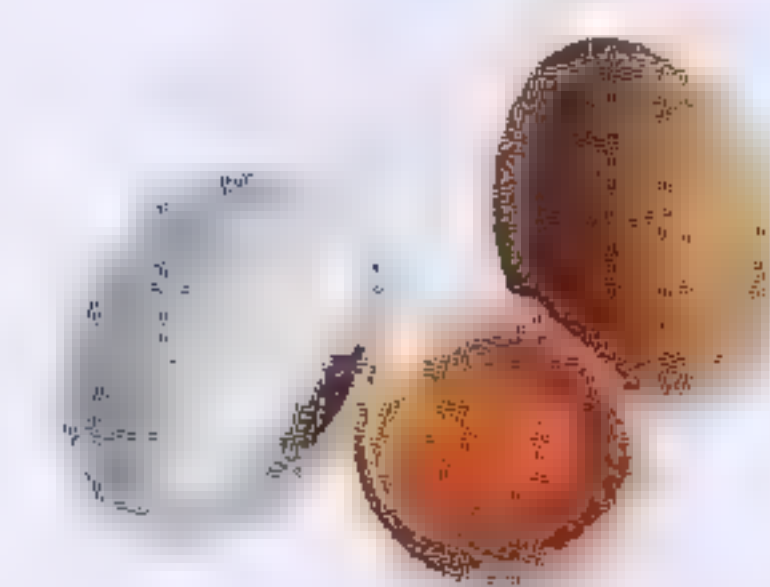
Un trait de Fernet Branca

Un trait de liqueur de fraise

1 blanc d'œuf

25 cl de cidre

■ Versez successivement, dans un shaker à moitié rempli de glaçons, le Fernet Branca et la liqueur de fraise.



■ Versez dans un grand verre, ajoutez le cidre puis battez le blanc en neige et versez-le doucement dans le verre. Servez sans attendre.

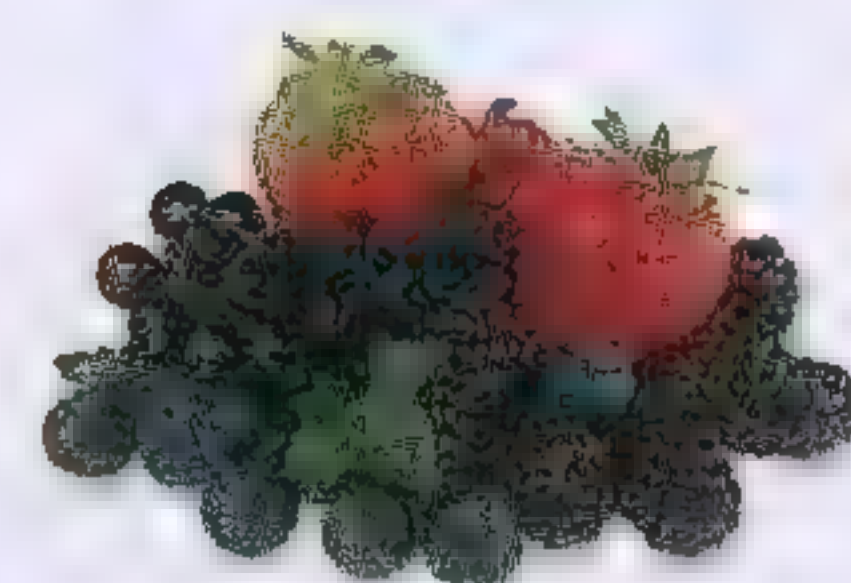


Rusty Nail

5 cl de whiskey écossais

2,5 cl de Drambuie

- Versez le whiskey et le Drambuie dans un verre à mélange rempli de glace.



- Remuez et versez dans un verre « tumbler » à whiskey.



Sazerac

5 cl de cognac

1 larme de pastis

1 morceau de sucre

Perrier

1 rondelle de citron

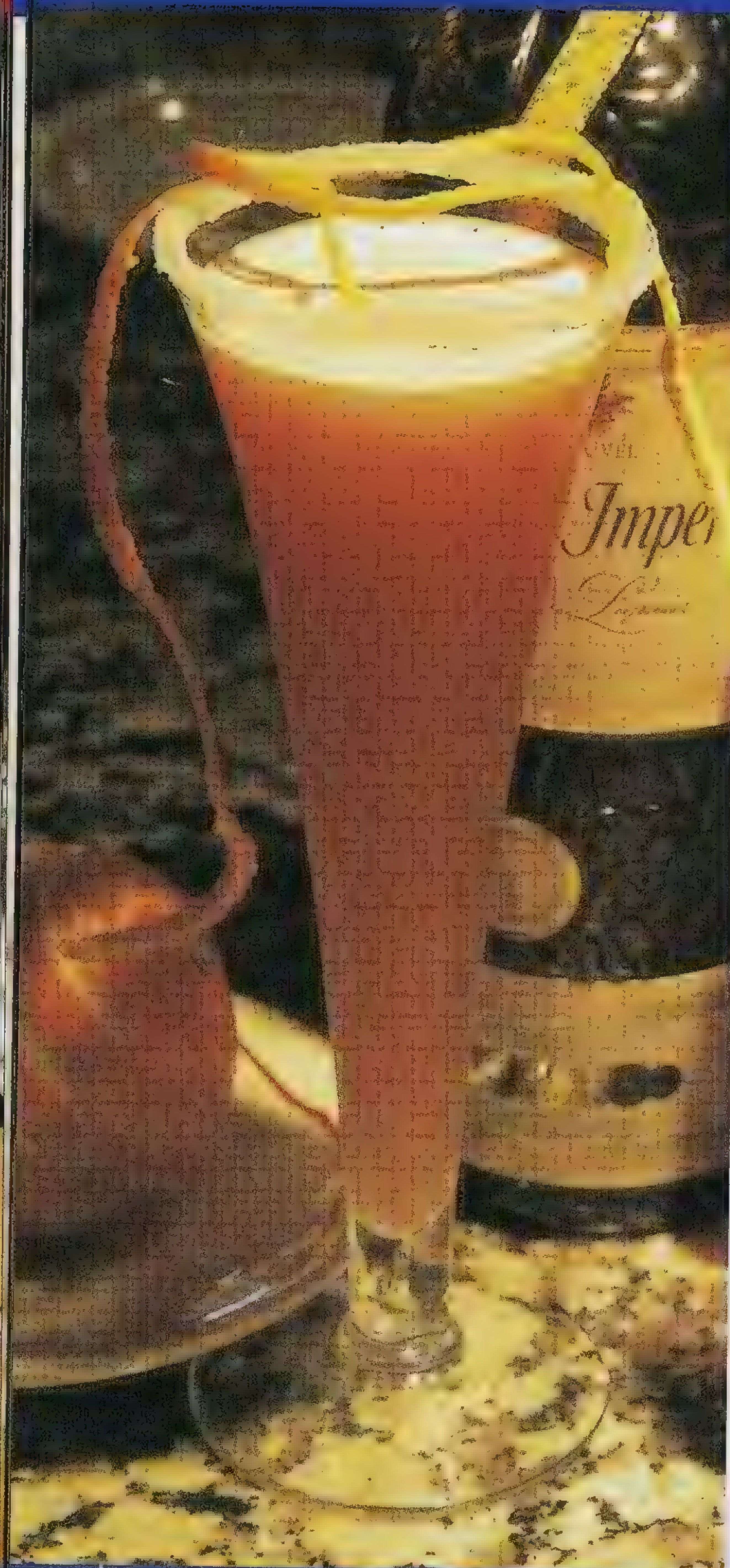
- Dans un verre tumbler, versez le cognac puis ajoutez le pastis. Faites-y fondre soigneusement le sucre et complétez d'un peu de Perrier. Décorez d'une rondelle de citron.



- Originaire de Louisiane, c'est en fait un mélange cognac-absinthe. Cette dernière réapparaissant après presque un siècle d'interdiction, vous pouvez tenter de retrouver le goût original de ce grand classique en remplaçant le pastis par une absinthe moderne.

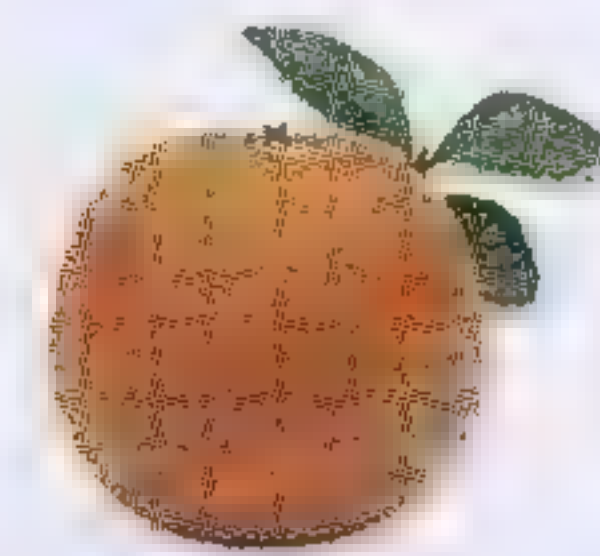


Waterloo



Jus d'orange
2,5 cl de cognac
2,5 cl de mandarine
Napoléon

- Frappez au shaker le cognac et la mandarine.



- Servez dans un verre avec 2 glaçons, puis ajoutez le jus d'orange à volonté.

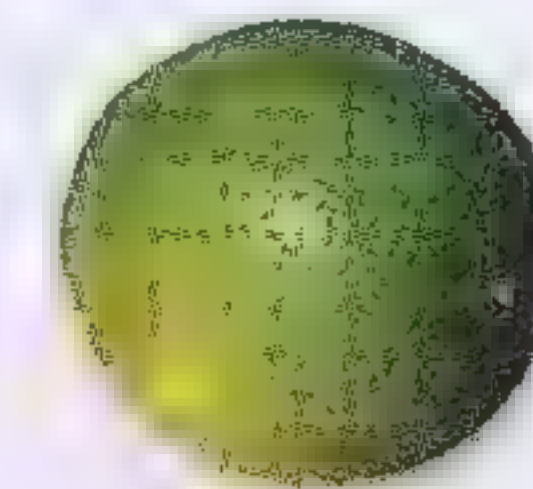


- Décorez ensuite d'une rondelle d'orange.

Blue Bird

5 cl de rhum blanc
2,5 cl de curaçao bleu
Un trait d'Angustura
1 orange ou 1 citron vert

- Mélangez les ingrédients dans un shaker, bien frappés. Servez sobrement, décoré d'un zeste d'orange ou de citron vert.



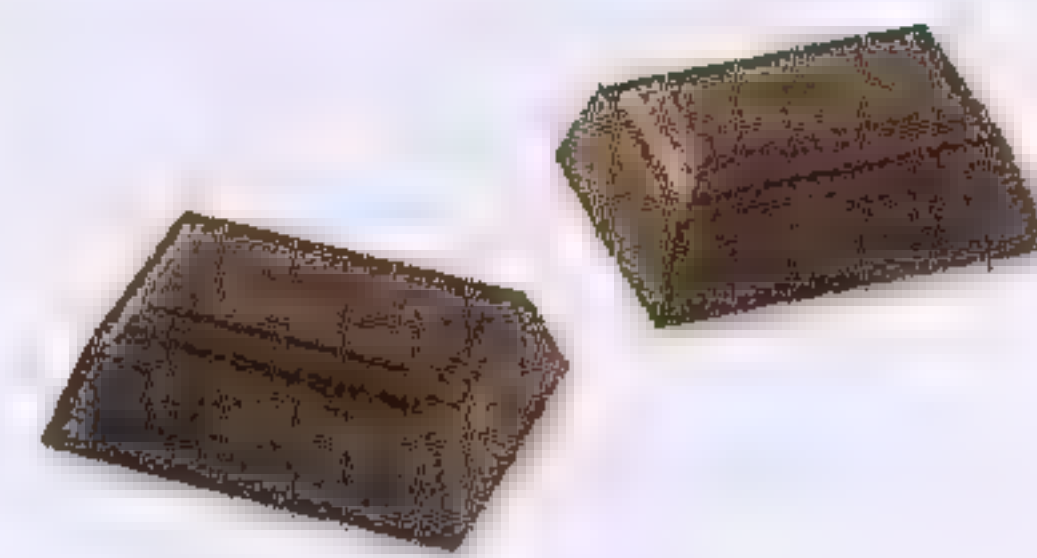
- Ce cocktail date de 1933 et fait partie des nombreuses créations et mises au point de Franz Meier, au bar du Ritz à Paris



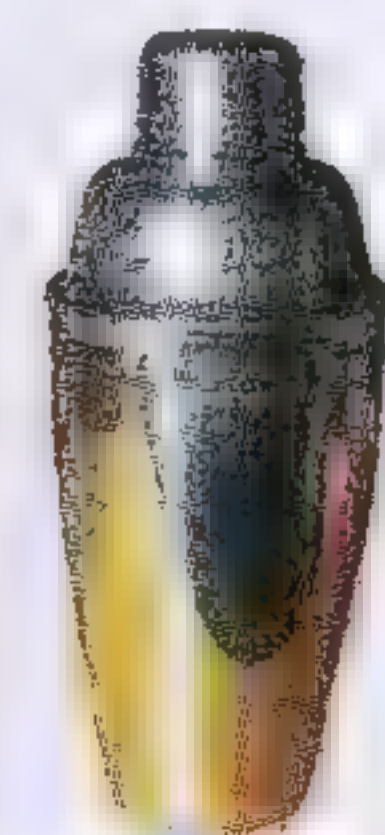
Grasshopeur

1 dose de crème de cacao

1 dose de crème de menthe



- Versez la crème de cacao dans un verre à digestif, versez ensuite la crème de menthe doucement, en la faisant couler sur le dos d'une cuillère pour éviter qu'elle ne se mélange à la crème de cacao.



- Décorez d'une touffe de menthe ou d'une cerise fichée sur un cure-dent.



Mai tai

5 cl de rhum

Jus de citron pressé

Un trait de curaçao

Un trait d'eau-de-vie d'abricot

Un trait de sirop d'orgeat

Un trait d'Angustura

- Passez vigoureusement au shaker le rhum, le jus de citron, l'eau-de-vie d'abricot et le sirop d'orgeat. Versez dans un verre et ajoutez l'Angustura et le curaçao en spirale.

- Ce mélange, créé sur la base du Daiquiri, est né en Californie en 1944, en pleine guerre du Pacifique. Les aviateurs et Marines américains en ont répandu la recette dans le monde entier. « Mai tai » voudrait dire, en dialecte tahitien, « quelle merveille ! », exclamation des Tahitiens à la découverte de ce cocktail.



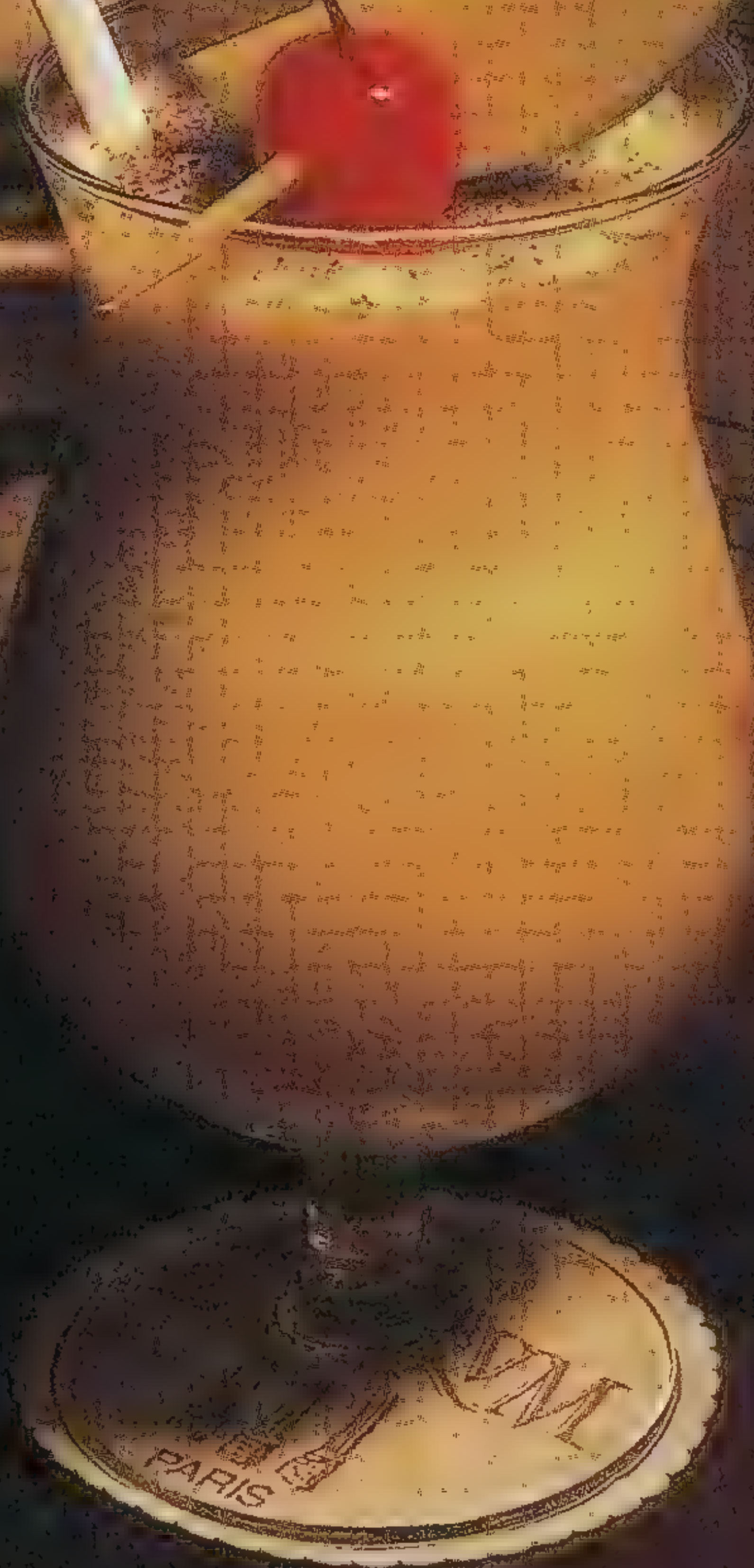
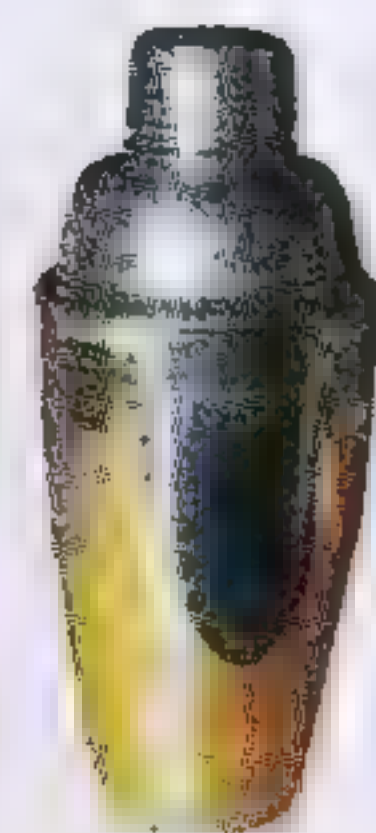
Pina colada

- 5 cl de rhum ambré
- 10 cl de crème de coco
- 10 cl de jus d'ananas
- 1 tranche d'ananas
- 2 feuilles de menthe

■ Mettez les ingrédients dans le shaker garni de glace, secouez vigoureusement.



■ Puis versez dans un grand verre et décorez d'un quart de tranche d'ananas et des feuilles de menthe.



Singapore Sling

- 5 cl de gin
- 2,5 cl de jus de citron pressé
- Sirop de sucre
- Un trait de Cherry Heering
- 1 tranche de citron
- 1 cerise

■ Passez au shaker le gin et le jus de citron puis versez dans un verre à cocktail. Ajoutez le sirop de sucre, remuez et complétez du Cherry Heering. Décorez d'une tranche de citron et d'une cerise confite piquée sur un cure-dent.

■ Ce cocktail fait immédiatement penser aux héros du film « Casablanca » avec Humphrey Bogart et Ingrid Bergman dans les rôles principaux, qui se font servir des Singapore Sling au bar de Rick Blaine. Il fut créé par Ngiam Tong Boon, barman du Raffles de Singapour.





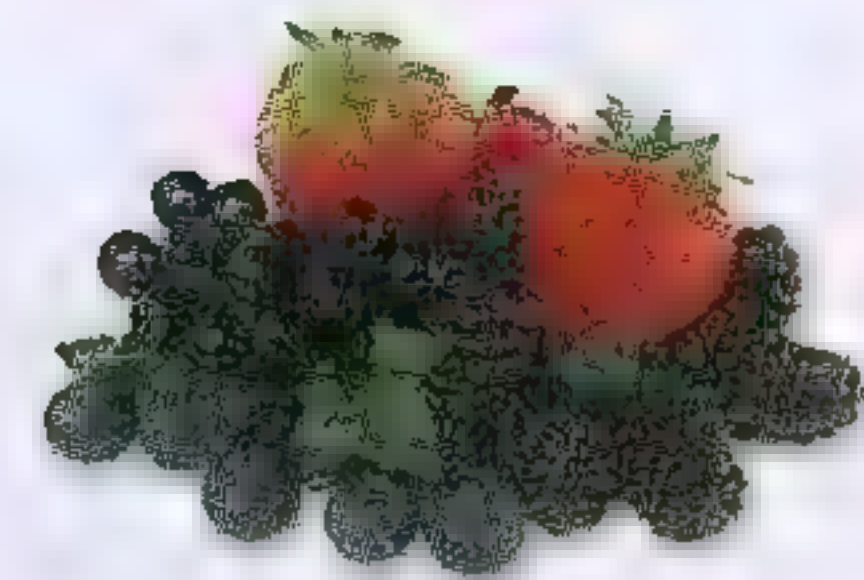
2,5 cl de rhum

2,5 cl de vodka

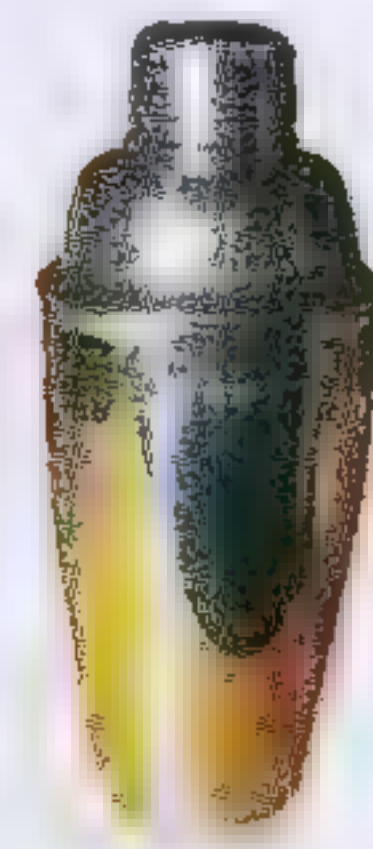
2,5 cl de cognac

Un trait de grenadine

15 cl de jus d'ananas



- Mettez tous les ingrédients dans un shaker, secouez bien.



- Servez dans un grand verre décoré d'un triangle d'ananas et d'un zeste d'orange.

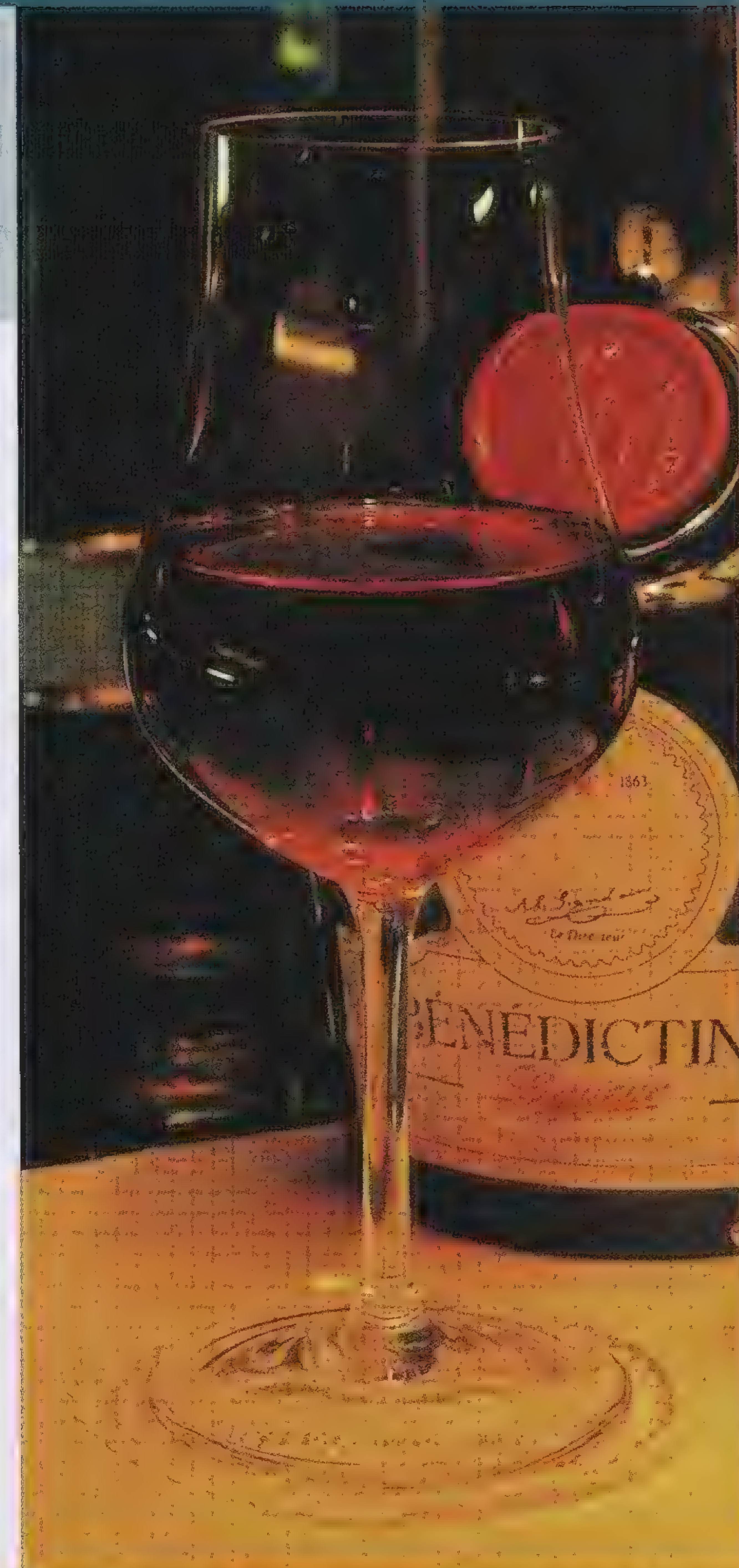
2,5 cl de cognac VSOP

2,5 cl de Bénédictine

- Dans un verre ballon à cognac, disposez 2 ou 3 glaçons, versez le cognac puis la Bénédictine.
- Vous pouvez agrémenter ce mélange assez fort d'une pincée de cannelle.



- La Bénédictine, à base de cognac, est une liqueur d'herbes créée par les moines bénédictins de Fécamp. Ce cocktail tire son nom de « Bénédictine and Brandy », Brandy étant le nom générique du cognac chez les Anglo-saxons.



Bellini

Champagne

Jus de pêche frais

- Dans une flûte à champagne, versez une bonne dose de jus de pêche, complétez avec le champagne brut bien frais.



- Vous pouvez également le muscler avec un trait de cognac.

- Le Bellini fut inventé à Venise dans les années 40 par Giuseppe Cipriani, du Harry's bar de Venise, qui donna également son nom à l'un des plus beaux hôtels de la lagune.

Bishop

2,5 cl de rhum

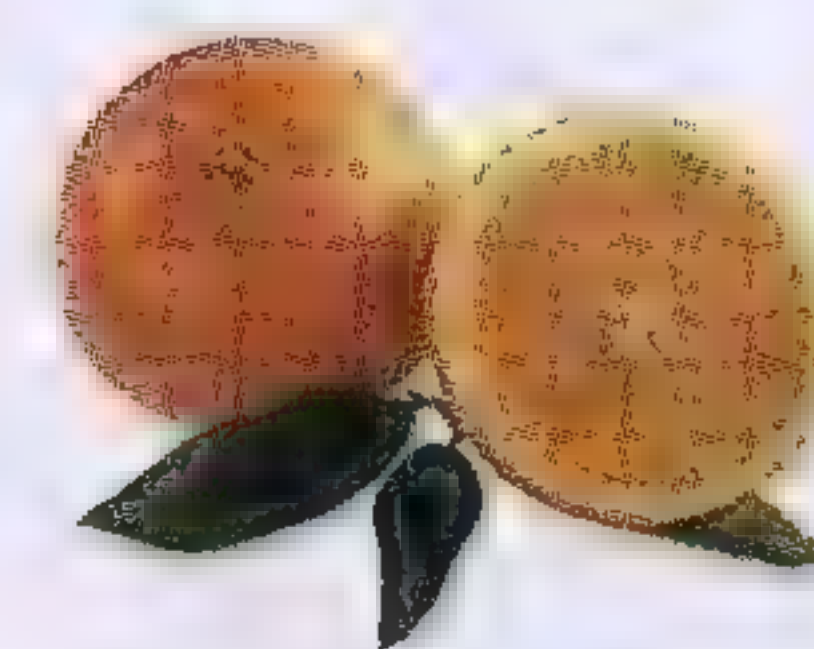
2,5 cl de vin rouge

Jus d'orange

Citron

1 cuillère à café de sucre en poudre

- Dans un verre ballon, mettez de la glace pilée, le sucre en poudre, le jus d'une demi-orange et d'un quart de citron. Ajoutez le rhum, et complétez de vin rouge. Remuez puis décorez d'une rondelle d'orange.



- Vous pouvez remplacer le vin rouge par du champagne pour faire un « Cardinal Bishop », ou par du porto pour un « Américan Bishop ».



Bloody Mary

- 5 cl de vodka
- Jus de tomate
- 2 larmes de Tabasco
et de Worcester sauce
- 1 pincée de sel de céleri
- 1 pincée de poivre noir
moulu
- 1 larme de citron pressé
- 1 cuillère à café de jus
de raifort
- 1 tranche de citron
- 1 branche de céleri

■ Passez au shaker le jus de tomate puis versez-le sur quelques glaçons dans un grand verre. Ajoutez les autres ingrédients, remuez avec une cuillère à cocktail.



■ Créé dans les années 20, au Harry's bar de Paris, par « Pete » Petiot Fernand.

Buck Fizz

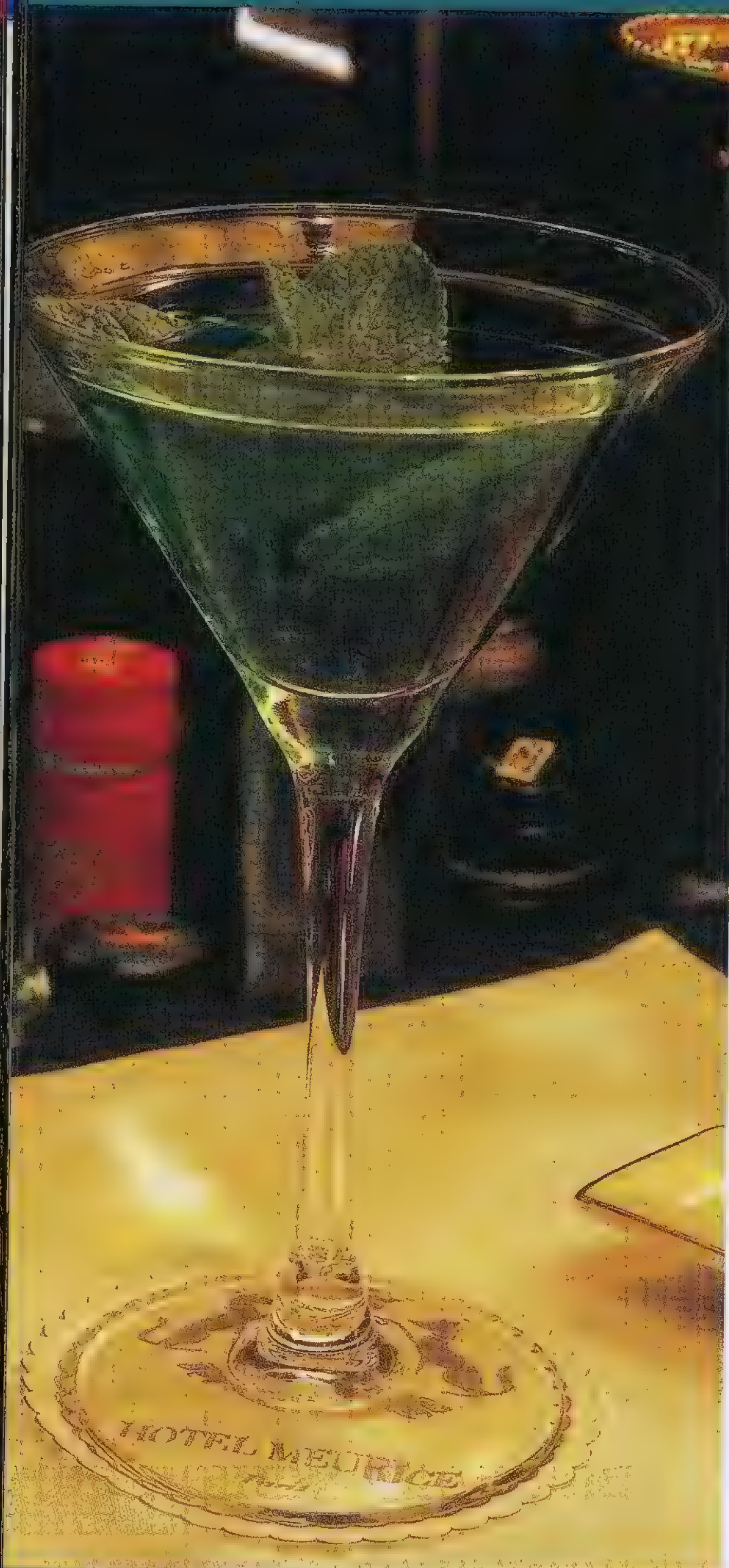
- Champagne brut
- Le jus d'1 orange pressée
- Un trait de grenadine

■ Dans une flûte à champagne bien givrée, versez le jus d'orange puis ajoutez du champagne brut bien frappé, le trait de grenadine et complétez avec le champagne.



■ Il existe de nombreuses variantes du « Buck Fizz », dont le « mimosa » avec une goutte de cointreau ou de curaçao en plus. Le « Buck Fizz » et ses variantes ont été mis au point dans les années 20 et devinrent aussitôt la boisson des élégantes lors des réceptions d'après-midi, un aussi grand succès que le kir royal.





2,5 cl de gin

2,5 cl de vermouth sec

2,5 cl de crème de menthe
verte

- Versez les ingrédients dans un shaker rempli de glace à la moitié, secouez bien pour frapper le mélange.



- Versez dans un verre et décorez d'une feuille de menthe passée dans le sucre glace.



3cl de Cognac

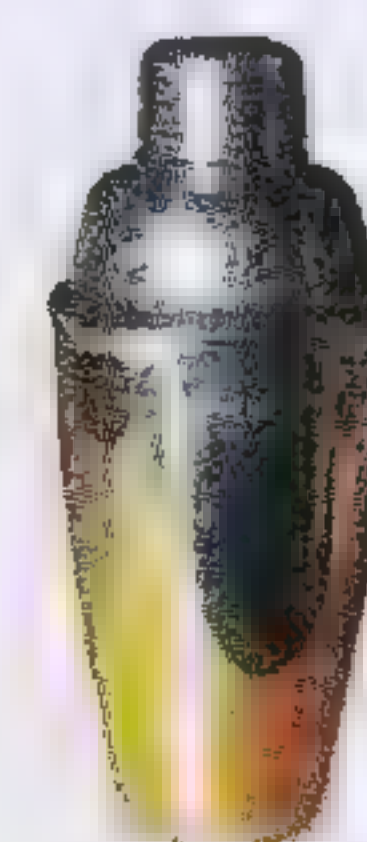
2cl de vermouth doux
(Martini)

2 cl de Calvados

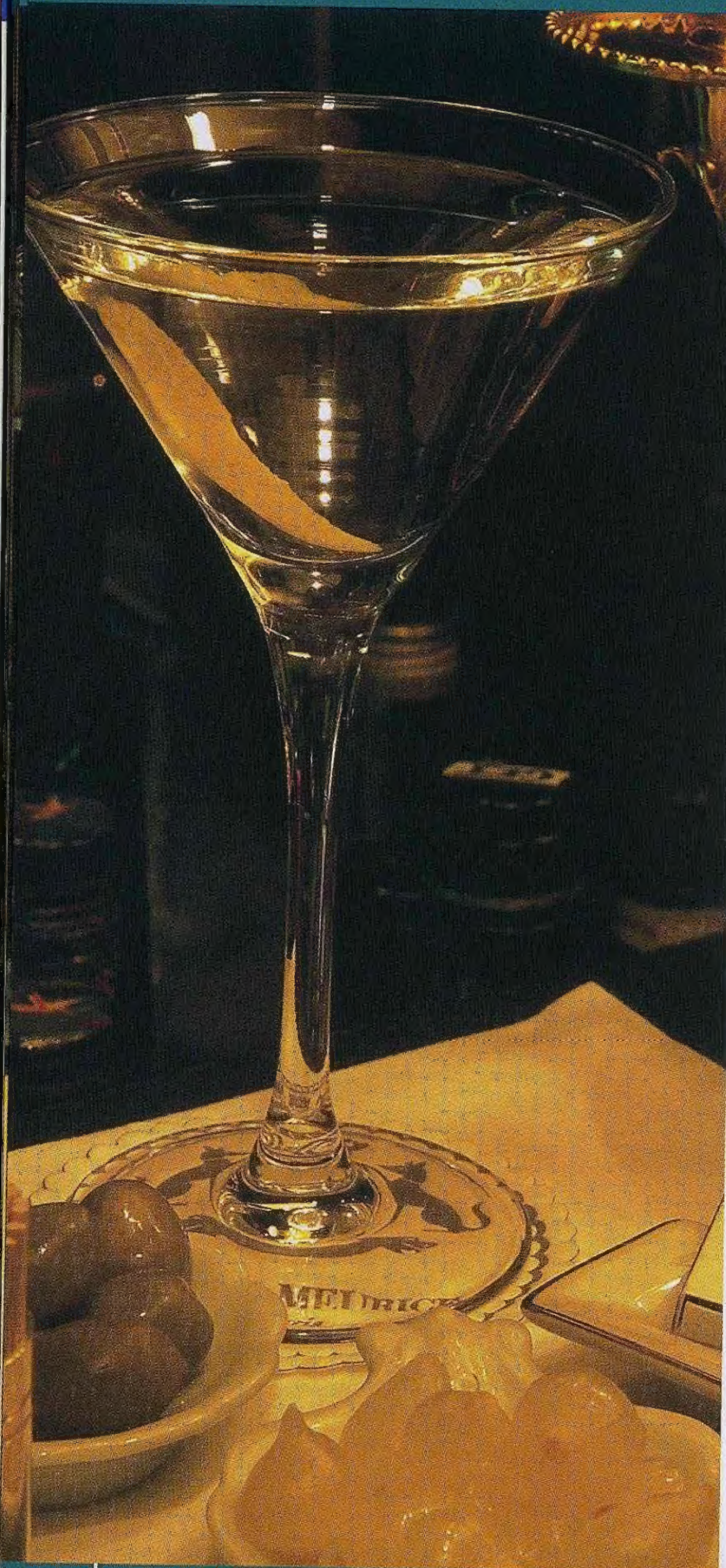
Un zeste d'orange



- Passez les ingrédients au shaker et passez dans un verre à cocktail bien givré et décoré d'un zeste d'orange.



Martini dry



2,5 cl de vermouth sec blanc
(Martini)

3 doses de gin

1 olive

1 zeste de citron

■ Remplissez à moitié le shaker de glaçons, ajoutez le vermouth et le gin, secouez vivement et servez avec une olive en suspension et un zeste de citron pour décorer.



■ Servi avec un peu de saumure d'olive, il devient un « Martini dry very dirty » ; avec un petit oignon blanc au vinaigre un « Gibson ».

Negroni

2,5 cl de gin

2,5 cl de Campari

2,5 cl de vermouth doux

Perrier

1 rondelle d'orange

■ Dans un shaker, frappez le gin, le Campari et le vermouth puis servez dans un grand verre. Complétez de Perrier et décorez d'une rondelle d'orange.



■ Vous pouvez givrer le bord du verre en le trempant dans une soucoupe de jus d'orange puis dans du sucre. Vous pouvez également mélanger trois vermouth différents : Martini rouge, Martini blanc et Martini dry.



Ritz old Fashioned

1 blanc d'œuf

1 dose et demie de bourbon

1 demi-dose
de Grand Marnier

Sucre glace

Un trait d'Angustura

1 cerise

1 rondelle d'orange
ou de citron vert

■ Battez le blanc d'œuf à la fourchette, déposez-le sur une soucoupe et trempez le bord du verre dedans pour faire tenir le sucre glace préparé dans une autre soucoupe.

■ Dans un shaker, versez le bourbon, le Grand Marnier, le jus de citron vert et l'Angustura.

■ Secouez vivement puis passez dans un grand verre et décorez d'une rondelle d'orange ou de citron vert. Ajoutez la cerise et servez.

Side car

4 cl de cognac

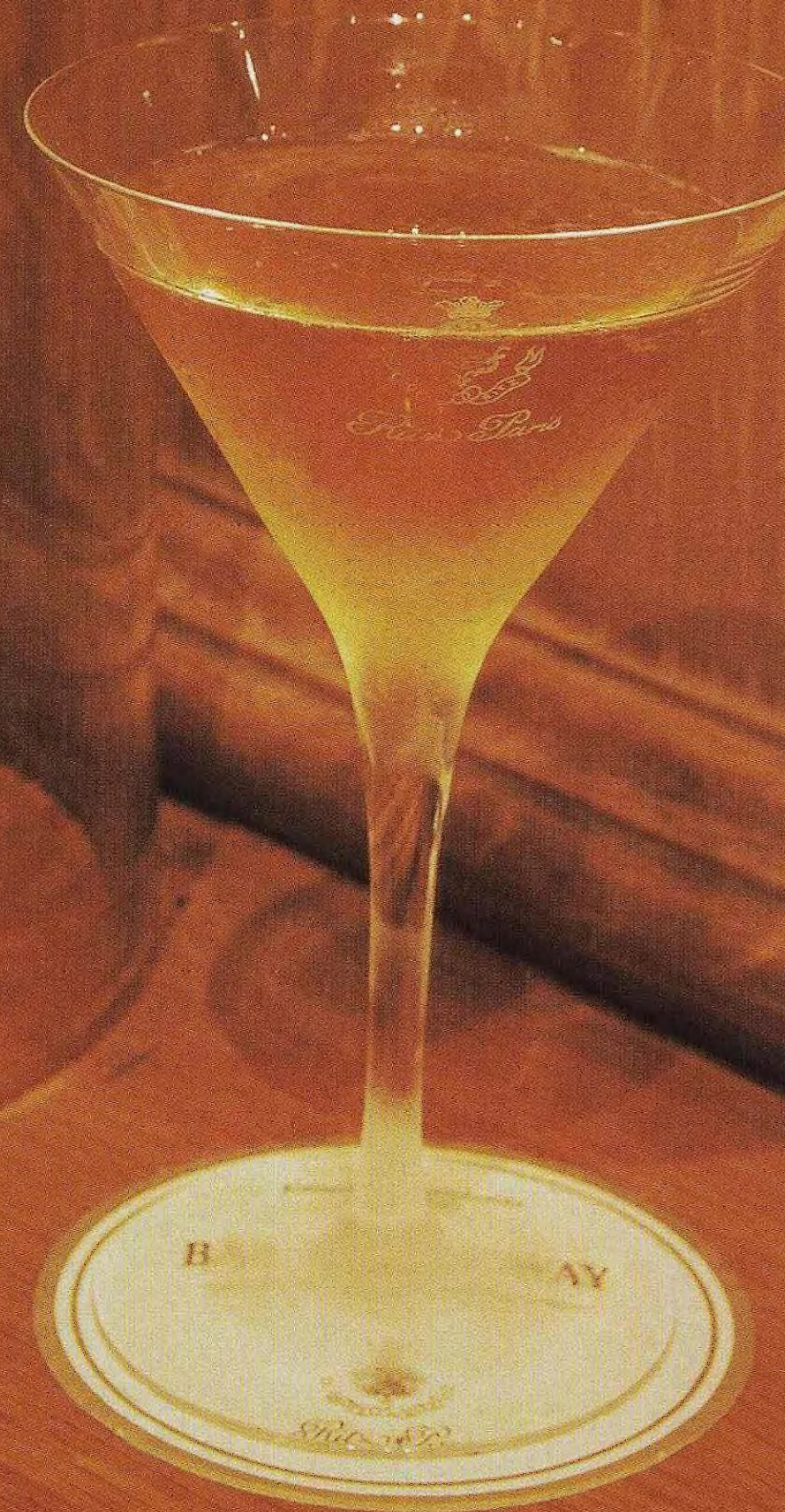
2 cl de cointreau

2 cl de jus de citron vert
pressé

■ Passez rapidement mais fermement au shaker le cognac, le cointreau et le jus de citron, puis versez dans un verre conique.



■ Ce cocktail fut créé au Harry's bar de Paris, en 1931, par Harry Mac Elhone et est, depuis, apprécié dans le monde entier. Il fait parti des plus célèbres cocktails.



Stinger



5 cl de cognac
2,5 cl de crème de menthe
blanche

■ Versez la crème de menthe et le cognac dans un shaker rempli de glace. Secouez bien et passez dans un verre conique préalablement givré.



■ Décorez d'un bouquet de menthe passé dans le sucre glace.



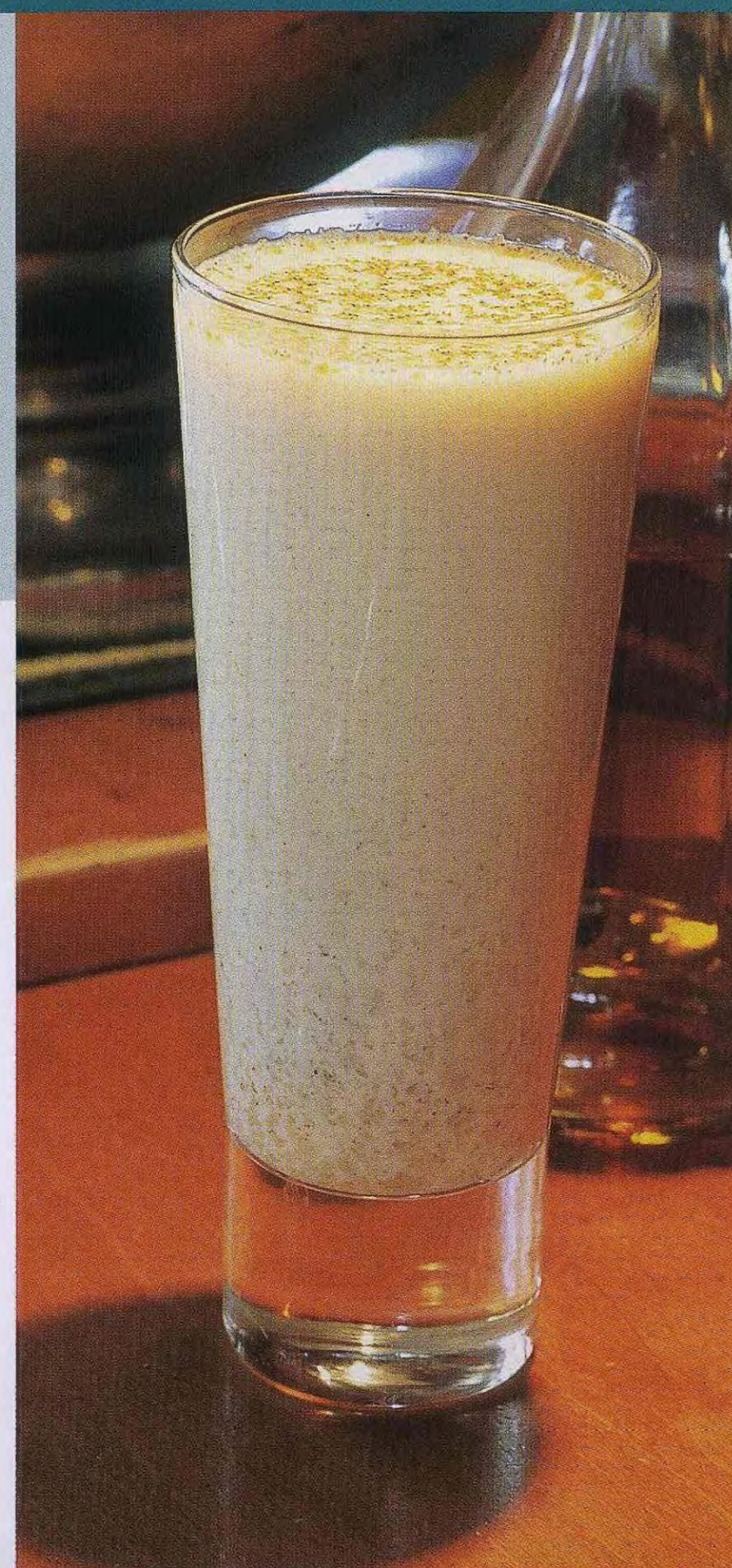
■ C'est un excellent digestif rafraîchissant après un dîner copieux.

Tom & Jerry

3 cl de cognac
3 cl de rhum brun
1 œuf
1 cuillère à café de sucre
en poudre
Eau bouillante
Noix de muscade en poudre
2 ou 3 clous de girofle

■ Verser les ingrédients dans une grande timbale, liez bien à la cuillère et transvasez de haut plusieurs fois pour faire mousser. Enlevez les clous de girofle, passez dans un verre, et complétez avec de l'eau bouillante. Saupoudrez de noix de muscade râpée avant de servir.

■ Ce cocktail revigorant est une création d'après le professeur Jerry Thomas, grand inventeur de cocktails, qui le créa vers 1860. C'est une excellente boisson de retour de chasse ou de promenade d'automne.



Tom Collins



1 dose de gin

1 cuillère à café de sucre
en poudre ou de sirop
de canne

1 citron vert

Perrier

■ Dans un verre droit,
mettez le sucre à diluer
dans un peu de Perrier.

■ Ajoutez 5 ou 6 glaçons
puis le jus d'un demi-
citron.



■ Ajoutez ensuite le gin
et complétez de Perrier.
Remuez et servez avec
une paille.

White lady

5 cl de gin

2,5 cl de cointreau
ou de Triple sec

Jus de citron pressé

1 blanc d'œuf

1 zeste de citron

■ Passez au shaker le gin,
le cointreau, le blanc
d'œuf et le jus de citron.
Servez et décorez avec
le zeste de citron.



■ Vous pouvez ajouter
de la grenadine pour
faire un « Pink Lady »,
ou remplacer le citron par
du jus de pamplemousse
pour un « Fair Lady ».

■ Le White lady a été
inventé par le Harry's bar
en 1929.

